

Saborea

Disfruta



Cata de aceite

Catar los aceites de la Montaña de Alicante es despertar a una nueva experiencia de nuestros sentidos. Es encontrar el alma del interior de Alicante.

Descubre la infinidad de matices que aporta un aceite virgen extra de calidad, recuperando sensaciones únicas y el saber vivir de una tierra, donde no se ha perdido el pequeño gran placer de saborear el fruto de sus olivos. Saborear y aprender en una experiencia única que te permitirá diferenciar todos los matices de las distintas variedades del aceite.



Campaña de la aceituna

Del olivo a la almazara y a nuestros paladares. **Asistir a este proceso**, en los días de la campaña de cosecha de la aceituna, es presenciar una de las **tradiciones más antiguas de nuestras tierras** y sentir aromas y sabores únicos.

Una vivencia que nos une a la naturaleza y la cultura de los valles del interior de la Montaña de Alicante, de una forma lúdica y saludable. Una experiencia para adentrarnos en el conocimiento del cultivo y la recolección de la oliva.

Empresas

QUE OFRECEN
CATAS Y RUTAS DE ACEITE

Masía La Mota

Ctra. Font Roja, 03819 Alcoi, Alicante

966 54 03 70

www.masialamota.com

TERRVS

Carrer Santa Anna, 5, 03801 Alcoi, Alicante

965 54 14 66

www.terrvs.com

Almàssera de Millena

Carretera CV-710, Km 5, 700, 03812 Millena,

Alicante

965 51 10 73

www.olitravadell.com



info@turismoalicanteinterior.com

Oleoturismo

DISFRUTA DE LA EXPERIENCIA

#ALICANTEINTERIOR

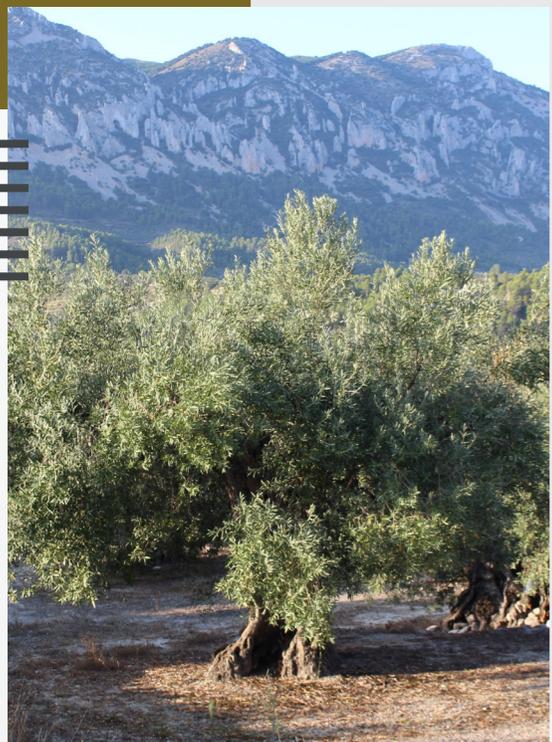
www.turismoalicanteinterior.com



Asociación Provincial
**TURISMO
ALICANTE
INTERIOR**

Nuestra agricultura

En el interior de la provincia de Alicante podemos encontrar grandes plantaciones de olivos y pequeñas parcelas o fincas familiares que contribuyen a la conservación del entorno. El paisaje de una cultura milenaria, que escala con sus terrazas las faldas de los montes, que nos habla del esfuerzo durante siglos de las gentes de estas tierras para obtener el aceite de oliva. Recorrer los valles de la Montaña de Alicante, a través de sus campos y olivares, nos adentra en la agricultura mediterránea y ofrece la oportunidad de degustar su rica gastronomía en los pueblos y masías llenas de encanto que nos surgen al encuentro.



Apuesta por el ecológico

Desde hace **más de 20 años** se han implantado técnicas de plantación y producción agrícola ecológicas en nuestra zona, favoreciendo la biodiversidad. Producir un excelente aceite de oliva y respetar el medio ambiente pueden ir de la mano, y con esto queda demostrado. Un equilibrio que permite disfrutar de la mejor calidad y convivir con nuestro ecosistema.

Nuestros premios

Podemos presumir de que muchos de nuestros aceites han conseguido destacar siendo **galardonados con diferentes premios**: Alimentos de España, Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Ministerio de Agricultura y Ciudad de Utiel a los mejores aceites de la Comunidad Valenciana. Y, además, han conseguido llegar a ser homenajeados a nivel internacional.

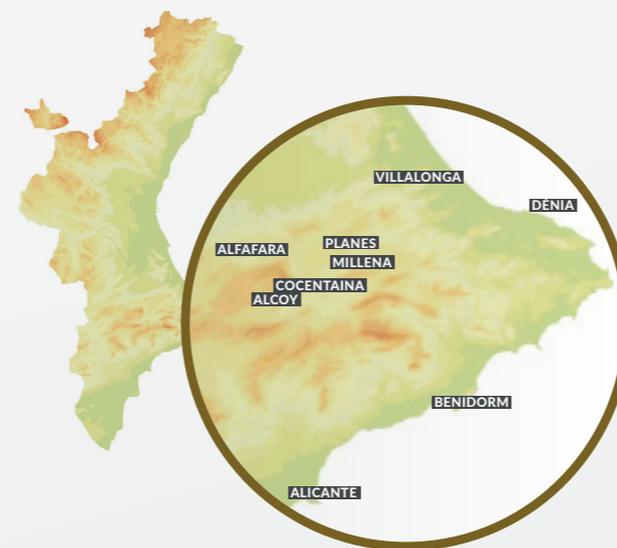
INTRODUCCIÓN

Variedades EN EL INTERIOR DE ALICANTE

Alfafarena: Incluida como una de las variedades principales de España, permite producir uno de los aceites de oliva virgen extra más saludables del mundo. Destaca por su intensidad, estabilidad y aroma.

Blanqueta: Originaria de Muro de Alcoy, su color blanquecino le da este peculiar nombre. También es parte de las variedades principales españolas. Tras su maduración pasa por tres colores distintos. Recogerla es todo un arte debido a su pequeño tamaño. Un esfuerzo que realmente vale la pena.

Villalonga: Originaria del sur de Valencia, destaca por ser intensa y afrutada en paladar. Una variedad autóctona que se ha convertido en la más cultivada en la Comunidad Valenciana. De fama internacional, su olivo produce con vigor y productividad.



Descubre



Olivos Milenarios

Esperándonos en lugares recónditos habitan unos seres maravillosos: **los olivos milenarios**. La emoción de contemplar aquellos mismos árboles que vieron los ojos de nuestros antepasados hace siglos es indescriptible para los espíritus sensibles.

Si el olivo llegó a estas tierras hace **tres mil años**, fue Roma, su cultura, la que desde su llegada a la Península Ibérica supo hacer de su fruto un producto de gran valor.

Herencia de la época de la romanización, seguimos disfrutando de una gastronomía con el aceite de oliva como ingrediente esencial.